

الفصل الثالث:

تثمين منتجات نخيل التمر

1. مشتقات النخيل:
2. الفرص التسويقية لمنتجات التمور
3. دراسات الحالة وقصص النجاح
4. النظرة المستقبلية والاتجاهات

1. مشتقات النخيل:

التمر ومشتقاته غذاء صحي حيث انه مصدر للطاقة يحتوي على نسبة عالية جدا من الألياف والمعادن المفيدة . لذلك ينصح باستخدام مشتقات التمر كبديل صحي فهو يقدم مجموعة من المنتجات الصحية من مشتقات التمر مثل (بودرة التمر - خل التمر - عجينة التمر - دبس - ...)

1.1. الدبس (الرب):

الرب هو السائل الكثيف الذي يستخلص من التمور. جميع أنواع التمور صالحة لإنتاجه ولكن تفضل ذات التركيز السكري العالي.

خطوات تصنيعه:

- مظهر الدبس وطعمه وقوامه يعتمد على الصنف ودرجة التركيز.
- ينتج من تمور منخفضة الجودة المكسرة والمرتجة من عمليات الفرز والتدريج.
- الطريقة التقليدية تشمل: استخلاص التمر بالماء (1:1) مع الغليان لمدة 1.5 ساعة.
- تكرر العملية 3 – 2 مرات، ويكون كعصير رائق.
- يستخدم المتبقي كعلف حيواني.
- يتم تجميع المستخلص ويرشح باستخدام الشاش ويتم تركيزه بالغلي لعدة ساعات
- للدبس لون داكن وطعم قوي مميز وثبات تخزيني قصير وإنتاجيته منخفضة.
- يستخدم في إنتاج بعض خلطات الأيس كريم كبديل اقتصادي بنحو 15 في المئة للسكروز
- كل المنتجات كانت مقبولة بواسطة محكمين الجودة.



2.1. مربى التمر:

- المربى منتج مستخلص من التمور مع السكر بنسبة 1:1 منسوبة لكمية التمر المستخدمة، ومضافاً إليها مادة رابطة مثل البكتين أو أحد الأملاح العضوية كالستريك.
- يستخدم المربى عن طريق الاستهلاك المباشر أو إنتاج المواد الغذائية

مكونات عمل مربى التمر:

عصير نصف ثمرة ليمون 10مل ، كيلوجرام من التمر منزوع النواة و مقطع إلى نصفين، عودان من القرفة والسكر.

طريقة التحضير:

1. نضع التمر في أناء مع السكر لمدة ليلة كاملة.
2. نضع الإناء في اليوم التالي على درجة نار عالية حتى ذوبان السكر
3. نضع أعواد القرفة ونخفف درجة النار ونترك المربى على النار حتى النضج.
4. نسكب عصير الليمون الحامض ونترك المربى يغلي لمدة خمس دقائق إضافية.
5. نرفع الإناء عن النار ونتركها جانبا كي يبرد المربى.
6. نضع المربى داخل وعاء الخلاط الكهربائي ونخلطه ليصبح ناعما
7. نسكب المربى في اوعية زجاجية معقمة ونحفظه جيدا.
8. تستخدم التمور الطرية هي الأنسب في صناعة المربى مقارنة بالتمور الجافة.



3.1. مخلل التمر:

يمكن انتاج مخلل من ثمار التمر في مرحلة الخلال.

تُعد من الصناعات الريفية التي يمكن أن تقوم في مناطق الإنتاج التقليدي للتمور ويمكن لكل أسرة أن تنتجها لتنويع مائدتها أو مصدر دخلها.

المكونات:

- واحد كيلو غرام من التمر
- كمية من عصير ليمون مع الاحتفاظ بالقشر.
- كمية من خل أبيض.
- كمية من ماء مملح (ثلاثة ملاعق كبيرة ملح طعام لكل كوب ماء أو حسب الرغبة).
- قليل من زيت نباتي.

طريقة التحضير:

1. يُغسل التمر جيداً، ويُشق طولياً بطرف سكين حاد وتُنزع النواة.

2. يُخلط عصير الليمون، الخل مع الملح

3. يوضع التمر في وعاء معقم ويُرص حوله قشر الليمون مع الضغط للتخلص من الهواء

4. يُضاف محلول التخليل حتى يُغطي التمر، توضع طبقة من الزيت ويُغلق الوعاء بإحكام ويُترك لمدة

شهر على الأقل، وكلما زادت المدة كلما تحسنت النتيجة. يُترك في مكان بارد وجاف بعيداً عن الضوء.



4.1. معجنات التمر (العجوة):

- عجينة التمر هي عبارة عن لب التمور وتهرس أو تفرم في صورة متجانسة
- ويعتبر انتاج عجينة التمور من أهم وأشهر الصناعات التحويلية لمنتجات التمور
- هو عبارة عن تمرٍ منزوع النواة يُستخدمُ في تحضيرِ مُختلف أنواع الحلويات العربيّة وبالأخص المعمول، وخُبز العجوة.
- تعتبر العجوة من أفضل الطُّرق للاستفادةٍ من التمر الزائد في المنزل
- يُمكن أن تُحضّر ربة المنزل التمر عن طريق إزالة النوى منه، وخلطه مع مكوناتٍ قليلةٍ جداً لتحضير معجون التمر.

إعداد العجوة :

- ✓ نصف كيلو تمر جاف
- ✓ اناء عميق يفضل ان يكون مصنوع من الزجاج
- ✓ مياه ساخنة أو موقد لتسخين المياه
- ✓ مطحنة، مفرمة، وخلاط، ومصفاة كبيرة.
- ✓ كمية قليلة من السمن.

خطوات العمل:

1. وضع التمر الجاف في اناء عميق.
2. تسخين كمية من الماء و اضافتها على التمر
3. تقليب التمر بالمعلقة ونتركه منقوع في المياه لمدة ربع ساعة فقط.
4. تصفية التمر بمصفاة بغرض الاحتفاظ بالتمر والتخلص من المياه.
5. وضع كمية قليلة من التمر في المطحنة أو المفرمة وطحنها و اضافة كمية قليلة من الزيت لتسهيل الطحن،
6. يوضع وعاء على النار ووضع السمن به ومن ثم نضيف العجوة ونقلبها جيداً الى يصبح لونها مائلاً الى الاحمر. وبالتالي تصبح العجوة جاهزة للاستخدام

5.1. صناعة الخل:

الخل هو سائل ناتج عن عمليتي تخمير لمحلول الفواكه السكري بواسطة الخميرة والمنتشرة في الطبيعة بشكل كبير والثانية بواسطة بكتريا *Acetobacter* لأكسدة الكحول الناتج من العملية الأولى وإنتاج الخل.

كل طن تمر ينتج 4.5 طن خل تركيز $PH = 4.5$

يعتبر خل التمر مميزاً عن خل الثمار الأخرى لكونه يحتوي كمية كبيرة من الكربوهيدرات والفيتامينات والمعادن والبكتين وله لون ذهبي إضافة إلى أنه يمتلك نكهة مميزة .

طريقة تحضير الخل منزليا:

1. يغلي التمر مع الماء لمدة 20 - 15 دقيقة ثم يصفى بقماش ويوضع عصير التمر في أناء زجاجي حتى يبرد.
2. يضاف للعصير خميرة جافة بواسطة ملعقة صغيرة وبمقدار واحد ملعقة / 2 لتر من العصير مع التقليب الجيد
3. يغطي الأناء بقطعة من الشاش ويترك لمدة 36 - 48 ساعة معرضا للجو في مكان بارد.
4. يرشح العصير بأناء آخر، يفضل أن يكون من الفخار ويضاف له الخل ملعقة كبيرة لكل واحد لتر من العصير مع التقليب الجيد.
5. يغطي الأناء الفخاري بقطعة من الشاش المزدوج ويترك في مكان درجة حرارته 30 مئوية لمدة 40 يوما



6.1. صناعة الحلويات:

يضاف للحلويات للنكهة وزيادة قابلية الذوبان وخاصة للمواد المحلاة صناعيا وبنسبة 0.8 -

2 في المئة في حين تكون نسبته في الحلويات المضغوطة والعلكة 0.5 - 1 في المئة

7.1. صناعة المشروبات:

يضاف في صناعة المشروبات الغازية حيث يضيفي نكهة التمر الطازجة ويمنحها المذاق المناسب ويحسن

استساغة المشروب ويستخدم بنسبة 0.2 - 0.4 في معظم المشروبات

8.1. بودرت التمر:

- هي عبارة عن منتج مستخلص من عجينة التمور المجففة بالحرارة بعد إزالة النوى منها
- يتميز هذا المنتج بأنه يتمتع بنفس خواص التمر الأصلي، وانخفاض نسبة الشوائب في المنتج النهائي.
- تعد من أكثر أنواع السكر الصحية لاحتوائها على المعادن والفيتامينات وفي أحد الدراسات التي نشرتها جامعة بريطانية London Metropolitan University اعتبرت أن التمور يمكن أن تكون أفضل غذاء مستقبلي.
- وبالنظر إلي التمور كمادة غذائية وما تحويه من عناصر غذائية هامة وما تشكله الفواقد الناجمة من الحصاد أو الصناعات الغذائية المرتبطة بها، فكان من المناسب التوجه لإدخالها في صناعة المساحيق لأغراض متعددة منها:

1. تعد مادة بديلة للسكر وخاصة انها طبيعية 100 في المئة حيث تشكل السكريات الأحادية الجلوكوز والفركتوز (حوالي 95 في المئة) وهي سريعة الامتصاص
2. تعتبر نكهة طبيعة وبالتالي يمكن ادخالها في صناعات غذائية كثيرة.
3. مادة ذات قيمة غذائية عالية تحتوي معادن وفيتامينات والياف وغيرها من المواد الهامة لبناء الجسم.

9.1. أنتاج السكر السائل من التمور:

- السكر السائل عبارة عن محلول سكري مركز كثيف القوام أبيض اللون وحلو المذاق وخالي من الأملاح المعدنية والروائح.
- يتراوح تركيزه بين 70 - 72 في المئة ويتميز السكر السائل المنتج من التمور بدرجة عالية من النقاوة، وبنكهة مميزة.
- يمكن أن يستخدم في عدد من الصناعات الغذائية مثل المشروبات الغازية وشراب الفاكهة والمرببات والحلويات وفي صناعة الخبز والمعجنات.

تتلخص خطوات انتاج السكر السائل من التمور في الاتي:

1. غسل التمور
 2. استخلاص السكر من التمور والحصول على عصير تركيزه 20 – 25 في المئة سكر
 3. تحسين العصير السكري انزيميا وكميائيا.
 4. ازالة الاملاح المعدنية الذائبة بالتبادل الايوني.
 5. تعبئة السكر السائل في العبوات المناسبة.
- مما سبق يتضح تشابه السكر السائل مع العسل في نواحي عديدة الا ان الاختلاف بينهما هو في نسبة ازالة المواد المسؤولة عن عدم الشفافية والاملاح المعدنية الذائبة والمواد الملونة

2. الفرص التسويقية لمنتجات التمور:

أهم العقبات التي تواجه إنتاج التمور في الجزائر كما يلي:

1. العقبات التي تواجه تصدير التمور في الجزائر:

يواجه تصدير التمور في الجزائر العديد من العقبات أهمها:

- ✓ ارتفاع التكاليف فالمصدرين الجزائريين يواجهون صعوبات في السوق الدولية لعل أهمها التكاليف الكبيرة للمنتج وكذا الحالة التي توجد عليها وحدات التكييف والتصدير..
- ✓ نقص التنظيم في الموانئ، يتعرض بعض المصدرين لصعوبات كسوء التعبئة وتأخير تسليم الكميات المتعاقد عليها نظرا لسوء برمجة البواخر أو نقصها و في اغلب الأحيان غيابها. مما يترتب على ذلك أعباء إضافية ، كارتفاع تكاليف الشحن خاصة.

كما وتوجد العديد من العقبات الأخرى والتي يمكن تلخيصها فيما يلي:

✓ قلة المخازن المناسبة لعملية تخزين التمور إلى حين تسويقها.

✓ قلة مصانع تعبئة وتصنيع التمور.

✓ وجود عدد كبير من الأصناف الرديئة في كل منطقة مما يؤدي استخدامها كأعلاف للحيوانات.

✓ نقص الدراسات الخاصة بمعرفة وتطوير مسالك تسويق التمور.

✓ العراقيل البيروقراطية وتأخر استفادة المصدرين من التحفيزات المالية الموجهة لهم، من خلال

استحداث هيئة رسمية ترافق المصدرين على مختلف المستويات منها التمويل المالي والجباية والجمركة والنقل عبر الحدود.

✓ التغيير السريع الذي حدث على مستوى المعيشة لارتفاع الدخل وتوفير مواد غذائية مكملة ومنافسة

للتمور بالإضافة إلى ذلك انعدام أسواق خاصة لبيع منتجات النخيل.

✓ خفض كفاءة أجهزة التسويق الخارجية خاصة من حيث الدعاية والترويج والإعلان مما يسهم في

خفض الطلب الخارجي على التمور، وعدم كفاءة التعبئة المستخدمة من طرف المصدرين وفقا

للمعايير الدولية للتغليف وعدم الدقة في تطبيقها.

2. طرق مواجهة المشكلات التي تعترض تنمية وتطوير إنتاج التمور في الجزائر وعملية تصديرها:

تواجه تنمية وتطوير إنتاج التمور وعملية تصديرها في الجزائر العديد من المشكلات

ولمواجهتها نقترح ما يلي :

✓ تقديم الإعانات المالية لمنتجي التمور

✓ الحماية الصحية للنباتات.

✓ دعم الدور الإرشادي في توعية المزارعين بإجراء مختلف عمليات الخدمة في المواعيد المناسبة وبالطرق الفنية الجديدة.

✓ صيانة مزارع النخيل ومتابعة وتقييم إنتاجها للتعرف على التغيرات السلبية التي قد تصيب التربة والمشكلات التي قد تنشأ عن طريق الري والتسميد.

✓ إجراء تجارب على استخدام الميكنة في جميع العمليات الفنية للنخيل للتغلب على مشكلة نقص اليد العاملة

✓ تشجيع الاستثمارات لإنشاء مصانع للتمور

✓ إجراء البحوث الميدانية لإعداد تصنيف نهائي للتمور الجزائرية وإعداد المواصفات القياسية لكل صنف على حدا حتى يتمكن الباحثون من العمل على رفع إنتاجيتها في مختلف المناطق وفي ظل الظروف الجوية المناسبة.

✓ العمل على الصيانة الدورية وذلك لضمان استمرارية خطوط إنتاجها

✓ الاعتماد على الطرق الزراعية الحديثة وخاصة في ميدان الري

✓ تطبيق المواصفات المطلوبة للتمور المصدرة خارجيا بدقة وخضوعها لتعليمات صارمة من قبل الجهات الحكومية حتى نضمن أن الصادر خارجيا مطابق للمواصفات الخاصة بهذا المنتج وبالتالي نضمن تحسين الصورة الجزائرية في الأسواق الدولية.

3. مقومات نجاح السياسة التصديرية لمنتجات التمور الجزائرية:

والتي نوجزها فيما يلي :

- ✓ مراعاة الأصول التجارية في المعاملات وغزو أسواق تصديرية جديدة في أوروبا واسيا وأمريكا بالإضافة إلى زيادة الطاقة التصديرية للأسواق العربية.
- ✓ تحسين وسائل الدعاية والإعلان للتمور الجزائرية في الأسواق العالمية وقيام أجهزة متخصصة في التسويق الخارجي تدعم من قبل الحكومة للقيام بالمهمة.
- ✓ التوسع في التصنيع وتعبئة التمور لما له من أهمية في تقليص الفائض السنوي للإنتاج وبالتالي الحصول على القيمة المضافة ترفع المردود الاقتصادي للتمور من خلال تحسين وسائل التصنيع ومراعاة الشروط الصحية والمواصفات التجارية لتغطية الطلب في الأسواق.
- ✓ تدعيم التمويل والتشجيع للقطاع الخاص وذلك بإنشاء صندوق خاص للنهوض بالنخيل لتغطية مصاريف الأشغال الزراعية التي يتطلبها هذا القطاع على امتداد السنة وذلك في شكل قروض.
- ✓ إدخال الأصناف المطلوبة دوليا سواء بغرسها بدل الأصناف الرديئة أو اعتمادها من البداية في المزارع الحديثة واختبار مدى تأقلمها مع الظروف البيئية لكل منطقة.

خلاصة: تمتلك الجزائر ثروة من منتجات النخيل لا يستهان بها يمكن أن تكون بديل تنموي إذا تم تبني استراتيجية تسويقية فعالة تساعد على تصديرها إلى الخارج باعتبار الجزائر تمتلك أحسن وأجود أنواع التمور في العالم، وقد توصلت الدراسة إلى مجموعة من النتائج هي :

✓ منتجات التمور ثروة هامة يمكن أن تكون كبديل تنموي.

✓ لتنمية القطاع الفلاحي يجب تنمية كل منتج على حدا.

✓ لتنمية كل منتج يجب تشخيص القدرات والمؤهلات التي تمتلكها الجزائر لتنمية هذا القطاع، ومن ثم معرفة نقاط القوة والضعف والفرص والتحديات ومن ثم تبني الاستراتيجية التسويقية الملائمة.